

## CUPATGES.CAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital

Dimarts 4 de setembre de 2018

ACCEDEIX

REGISTRAR

PORTADA ACTUALITAT VINS CELLERS OPINIÓ ENTREVISTES REPORTATGES GASTRONOMIA

## ENTREVISTES

## Rubén Pol, sommelier del restaurant Disfrutar; «els clients estrangers normalment demanen vins locals»

► Parlem amb el Rubén Pol, sommelier del restaurant barceloní Disfrutar

☐ Unai Mata, restaurant Osmosis; «Volem vins més frescos i fàcils, que no hagin de maridar amb una migdiada per la pesadesa que produeixen»



Sergi Cortés | 31/08/2018 a les 12:39h

☑ Afegeix un comentari

**Especial:** lectura obligatòria

**Arxivat a:** Entrevistes, restaurant Disfrutar, Rubén Pol, sommelier

### Tinc entès que tu ja eres sommelier abans d'estudiar per sommelier... Com es menja això?

El segon agost després d'haver començat la facultat vaig decidir treballar per a pagar-me la carrera. A través d'un amic del meu germà gran, vaig trobar un treball a un restaurant al port esportiu de Cala d'Or a Mallorca com a ajudant de sommelier, una paraula que per mi era totalment desconeguda en aquell moment; i així va ser com vaig començar a fer els primers passos al món de la restauració i la sumilleria.

El *maitre* del restaurant, va ser el responsable d'ensenyar-me totes les qualitats i el que havia de saber per a ser un gran amfitrió, tots els secrets d'un servei tradicional i clàssic francès i una formació si més no bàsica, entre cometes, sobre el servei del vi i seu coneixement que des del primer moment em van fascinar, ja que la sumilleria és una professió interdisciplinària on entren en joc molts coneixements i factors; geologia, enologia, climatologia, geografia...

A mesura que passava el temps sentia la necessitat de créixer més i ampliar coneixements, per pròpia inquietud i perquè volia ser un gran professional, així que llavors vaig decidir fer la WSET de Londres i una vegada vaig aconseguir el 2n nivell vaig decidir marxar a Barcelona. Per a mi, a Barcelona en aquell moment era on hi havia un gran nivell tant en l'àmbit gastronòmic com en l'àmbit vinícola, i em vaig matricular a l'ESHOB per a fer el Diploma de Sommelier, a l'hora que feia el nivell 3 de la WSET i començava a treballar per Torres a La Vinoteca.

Finalment, gràcies a l'empenta del Txema Alpuente -sommelier en cap de La Vinoteca Torres-, vaig acabar al restaurant Disfrutar.

### Es treballa amb la mateixa pressió amb estrelles que sense? Dues estrelles són el doble de pressió que una?

Aquestes preguntes són fàcils de respondre, jo crec que sí perquè la pressió és la

que s'autoimposa una persona o un equip per a ser millors cada dia que passa i s'ha de millorar molt per a mantenir el nivell. A part s'ha d'afegir la pressió que ens imposen els clients, ja que ells són els que venen amb unes expectatives molt altes i aquestes han de ser superades.

**D'acord. Parlem dels clients, en general, són entesos en vins? Saben què volen, o es deixen recomanar?**

En general el 70% del públic que tenim al restaurant és entès en vins però, a més, la gran sort que tenim al Disfrutar és que tenim un gran espectre de clients, des de la persona que va per primera vegada a un restaurant gastronòmic, fins als grans experts en la matèria. Així i tot, el 80% del públic es deixa recomanar.

**Explica'ns una mica la carta de vins del Disfrutar...**

La nostra filosofia de carta està marcada per la filosofia del restaurant, ja que el restaurant destaca per un fort caràcter mediterrani, però la nostra cuina és lliure i adopta tècniques i productes de qualsevol regió del món amb la finalitat de fer gaudir i sorprendre el comensal.

Així que nosaltres optem per la mateixa via amb la carta de vins, utilitzant una proposta atrevida d'elaboradors menys coneguts i on la majoria són petits productors. Alhora, completem la proposta amb pinzellades de totes les regions vinícoles del món, intentant sortir de l'ortodox. Dit això, treballem 400 referències: el 50% és vi espanyol, i d'aquest, el 50% és vi català; i un 50% és vi internacional.



*Rubén Pol, sommelier del restaurant Disfrutar Foto: Francesc Guillaumet*

**Els clients d'aquí demanen vins d'aquí? I els estrangers?**

Depèn, una part aprofita que tenen el suport d'una persona que els pot assessorar per a demanar referències internacionals, ja que normalment no ho farien per

desconeixement del producte, i una altra part demana vins locals, generalment gent que prefereix no arriscar i es decanten per gustos més coneguts.

Els clients estrangers, com a regla general, demanen vins locals, cosa que té molt de sentit, ja que aprofiten a anar a un país per a gaudir de tota la seva gastronomia.

### **Quines marques i/o denominacions d'origen són més demandades?**

En general, crec que la gent té molta tendència a demanar Montsant, Priorat, Ribera del Duero, Rioja, Rias Baixas i Rueda. No és el cas dels comensals que vénen al Disfrutar, ja que encara que tenim alguns clients que normalment busquen marques conegudes, la gran majoria vol descobrir referències noves, poc conegudes i d'elaboradors més petits.

### **Quines tendències veus en general al món dels vins?**

Actualment veig que, en general, hi ha molta més inquietud al voltant del món del vi. Avui dia hi ha aplicacions, botigues en línia, clubs de vi, etc. I la gent ha passat de beure perfils molt clàssics carregats de fusta i amb molta sobre extracció, a perfils de vins frescos, minerals i lleugers tan en blanc com en negre. Alhora, també és veritat que des de fa uns anys hi ha un creixement accentuat de consum de vins naturals.

### **El Perfil**

#### **Un llibre**

Oxford Companion to Wine

#### **Un restaurant de Barcelona**

El Gresca

#### **Un restaurant de Catalunya**

El Celler de Can Roca

#### **Un sommelier que admiris**

Ferran Centelles

#### **Carn o peix?**

Les dues coses per igual.

#### **El teu plat preferit**

Un bon risotto de bolets

#### **No puc passar sense...**

La meva dona, els meus amics, la meva família i, evidentment, molt de vi.

#### **Tres vins que t'hagin sorprès últimament...**

Argent Brut Rosat 2013, Gramona D.O. Cava

UBE Carrascal 2016, Cota 45 I.G.P. Cádiz

Sasserra 2010, Vega de Ribes D.O. Penedès